



Hideg-meleg étvágygerjesztők:

Kacsamáj zsírjában makói módra (hideg kacsamáj sült hagymakarikával)	2750.-
Tatárbeefsteak (fűszeres bélszín halom, igény szerint „ bekeverve ”)	3450.-
Cézár saláta pirítóssal	1150.-
Csirkerizottó	950.-
Hagymás velőragu pirítóssal	750.-
Füstölt padlizsánkrém pirított kenyérrel	750.-

Levesek:

Fenyves betyárleves (marhalábszárból készült tartalmas, pikáns leves)	890.-
Gulyásleves (marhalábszár, burgonya, galuska, zöldségek)	890.-
Jókai bableves (füstölt csülök, szárazbab, csabai vékony kolbász, galuska)	890.-
Serpenyős szárnyasraguleves tárkonyosan (szárnyas apróhúsból készített leves tárkonyal, babérlevéllel fűszerezve, tejszínnel sűrítve)	790.-
Májgaluskaleves (húisleves, házi májgaluska betéttel)	550.-
Csabai kolbászleves (kulárés csabaiból készült leves buggyantott tojással)	790.-
Tyúkhúsleves csigatésztával (a házias ízek kedvelőinek ajánlva)	690.-
Kőrösi halászlé (vegyes halakból készült alaplé,harcsa filével)	1250.-

Krémlevesek:

Fokhagymakrémleves (frissen aprított fokhagymából)	690.-
Brokkolikrémleves (frissen zúzott brokkoliból,sajttal szórva)	690.-
Tejszínes gyümölcskrémleves (igény szerint eperből, meggyből, őszibarackból, hidegen készítve)	690.-
Vargányakrémleves	890.-

Halételek, tengerek termése:

Harcsaszelet bundában sültburgonyával (orly, vagy zsemlemorzsa bundában)	1790.-
Fokhagymás harcsaszelet petrezselymes burgonyával	1790.-
Roston harcsa grillezett fetával, friss salátával	2190.-
Paradicsomos pisztráng egészben steakburgonyával	1950.-
Harcsapaprikás kapros-túrós galuskával (titkos recept alapján készítve)	1950.-
Lazacderék roston (vaslapon sült lazac filé, tepsin párolt zöldségfalmon)	2190.-

Fenyves Hotel és Étterem

OSZTÁLYBASOROLÁS II. KATEGÓRIA

Étlap

Marha-, borjúhúsból készült ételek:

Marhalábszár pörkölt túrós csuszával	1790.-
Bélszín szelet Rossini módra hercegnőburgonyával (kacsamájjal, barnamártással készítve)	4990.-
Pácolt marha szelet steakburgonyával (bélszín szelet a vendég kívánsága szerint sütve, igény esetén tükörtojással, barnamártással)	3900.-
Károlyi bélszínragu rösztivel (vargányás, füstöltcsülkös)	4890.-
Pacalpörkölt főtt burgonyával , kérésre velővel tálaljuk	1490.-
Borjú bécsi sültburgonyával (rántott borjúcomb)	1990.-
Holstein borjúszelet kis extrával, hercegnőburgonyával (borjúszelet sütve, bacon, paradicsom)	1990.-
Borjúszelet balsamecetes meggyel, hercegnőburgonyával	2190.-
Filézett borjúláb rántva, tartármártással, steakburgonyával	2290.-

Házi szárnyasok:

Sült kacsacomb párolt lilakáposztával hagymás törtburgonyával	1890.-
Csirkemell steak görögsalátával, sültburgonyával, joghurtos öntettel (hamis gyrostál)	1790.-
Inyenc csirke sültburgonyával (juhtúróval, baconnal töltve, bundázva)	1790.-
Dijoni csirkemell steakburgonyával (dijoni mustáros mártással)	1590.-
Sztroganoff csirkemell sültburgonyával (csirkemell csíkok gombából, tejszínből, paradicsomból csemegeuborkából készített mártással)	1590.-
Csirkemell tejszínes-kukoricás raguval párolt rizzsel	1790.-
Mediterrán csirkemell sültburgonyával (fetával, paradicsommal, olivabogyóval bélelt csirkemell rántva)	1890.-
Szárnyas kánaán burgonya rösztivel (kacsamájjal töltött csirkemell)	2390.-
Sajtos-szilvás csirketekercs sültburgonyával (füstölt sajttal, sonkával aszaltszilvával göngyölt csirkemell rántva)	1790.-
Csirkemell szelet mézes barackkal, sajttal, hercegnőburgonyával	1790.-
Szlovákos csirkemell sültburgonyával (burgonyás, fokhagymás orly bundában)	1590.-
Sevillai jérce párolt rizzsel (jércemell bazsalikom, paradicsom, mozzarella feltéttel)	1890.-

Fenyves Hotel és Étterem

OSZTÁLYBASOROLÁS II. KATEGÓRIA

Étlap

Sertéshúsból készült ételek:

Gordon karaj sültburgonyával (sajttal, sonkával töltve)	1790.-
Hagymás rostélyos Fenyves módra, petrezselymes burgonyával (fűszeres tarja, lyoni hagymakarikával)	1590.-
Cigánypecsenye steakburgonyával (fokhagymás fűszeres tarja, szalonnával)	1690.-
Bacon-os szűzpecsenye sajtmártással, rösztivel	2190.-
Velőragus sertésjáva olvasztott sajttal, burgonyapürével	1990.-
Körösmenti szűzpecsenye steakburgonyával (paradicsomos, cukkinis)	2190.-
Milánói sertésszelet (karajszelet rántva sonka kockás, paradicsomos, gombás spagettivel)	1790.-
Karajrolád füstölt csülökkel-sajttal vegyes körettel (rántott rolád füstölt csülökkel-sajttal göngyölve)	1790.-
Velővel töltött karaj rántva vegyes köritéssel	1690.-
Erzsébet szelet hagymás törtburgonyával (sajttal-kolbásszal töltött karajszelet rántva)	1890.-
Brassói aprópecsenye (sertés szűzpecsenyéből, sültburgonyával)	1790.-
Csülökpörkölt tojásos galuskával	1790.-

Főszakácsunk kínálja:

Fenyves fatányéros (2 fő részére ajánljuk: palócpecsenye 2db, velővel töltött karaj 1 db, sajttal töltött karaj rántva 1 db, borzas csirkemell 2 db, kakastaréj, sültburgonya, zöldséges rizs)	1 személyes 2450.-
	2 személyes 3250.-
Fitness lakoma (2 fő részére kínáljuk: harcsafilé roston 2 db, csirkemell steak 2 db, juhtúróval töltött gomba rántva 2 db, grillezett feta 2 db, friss saláta, gyöngyhagymás rizs, kaproso-fokhagymás öntet)	1 személyes 2550.-
	2 személyes 3450.-
Családi fatányéros (4 fő részére is bőséges: sült kacsacomb 4x1/2 db, füstölsajttal-sonkával töltött karaj rántva 4 db, csirkemell steak 4 db, rántott sajt 4 db, lilakáposzta, steakburgonya, lyoni hagymakarika, kakastaréj)	6890.-
Éhes ember vacsorája (Károlyi bélszín, sertésjáva kacsamájjal bélelve, harcsafilé orly bundában, gyöngyhagymás rizs, burgonyarösztí, barnamártás)	4990.-

Fenyves
Hotel és Étterem
OSZTÁLYBA SOROLÁS II. KATEGÓRIA

Étlap

Hús nélkül:

Juhtúróval töltött gombafejek rántva, gyöngyhagymás rizszel	1490.-
Vegetáriánus tál (kukorica, kelbimbó, brokkoli, orly karfiol, borsó, répa, rántottsajt, vaslapon sült padlizsán)	1790.-
Vaslapon sült padlizsán, steak burgonyával	1590.-
Rántottsajt tartármártással, sültburgonyával (igény szerint füstöltsajt, trappista sajt, camambert sajt bundázva)	1690.-
Grillezett camambert epermártással, párolt rizszel	1590.-
Majonézes burgonyasaláta uborkával	890.-

Tészták:

Lazacos spagetti	1890.-
Pestos-tejszínes szélesmetélt buggyantott tojással	1690.-
Vargányás-baconos metélt	1890.-
Túrós csusza töpörtyűvel	890.-
Juhtúrós galuska (töpörtyűvel, lilahagymával)	890.-

Desszertek:

Túrós palacsinta eperöntettel	550.-
Gundel palacsinta	550.-
Palacsinta (ízes, kakaós, mogyorókrémes)	350.-
Rákócztúrós palacsinta (baracklekváros, túrós töltelékkel)	450.-
Gesztenyés palacsinta csokiöntettel	550.-
Alma pongyolában fahéjas porcukorral	350.-
Diókrémmel töltött őszibarack csokoládé lepelben	590.-
Gyümölcssaláta mazsolával	450.-
Jégkrémtorta gyümölcs darabokkal	590.-
Gesztenyepüré tejszínes sapkában	590.-

Fenyves Hotel és Étterem

OSZTÁLYBA SOROLÁS II: KATEGÓRIA

Étlap

Saláták:

<i>Fenyves friss saláta (fokhagymás, joghurtos, kapros dresszing)</i>	390.-
<i>Vegyes friss saláta</i>	390.-
<i>Görögsaláta (fetával, oliva olajjal)</i>	790.-
<i>Majonézes káposztasaláta</i>	390.-
<i>Káposztasaláta</i>	350.-
<i>Mozzarellás paradicsom</i>	490.-
<i>Paradicsomsaláta</i>	390.-
<i>Uborkasaláta</i>	390.-
<i>Csemegeuborka</i>	390.-
<i>Ecetes almapaprika</i>	390.-

Mártások:

<i>Tartármártás (hagyományos recept alapján)</i>	350.-
<i>Spanyol- mártás (barnamártás)</i>	350.-
<i>Fokhagymamártás (friss fokhagymából készítve)</i>	350.-
<i>Sajtmártás</i>	350.-
<i>Epermártás</i>	350.-

Köretek:

<i>Galuska, vagy tojásos galuska</i>	300.-
<i>Kapros-túrós galuska</i>	350.-
<i>Párolt rizs igény szerint kukoricával, borsóval, gombával</i>	350.-
<i>Gyöngyhagymás rizs</i>	350.-
<i>Hagymás törtburgonya</i>	300.-
<i>Hercegnő burgonya</i>	400.-
<i>Steak burgonya</i>	400.-
<i>Petrezselymes burgonya</i>	300.-
<i>Főttburgonya</i>	300.-
<i>Sültburgonya</i>	400.-
<i>Burgonyaröszti</i>	400.-
<i>Burgonyapüré</i>	300.-
<i>Ropogósra sült hagymakarikák</i>	300.-
<i>Párolt lilakáposzta</i>	300.-
<i>Párolt zöldköret gazdagon</i>	400.-

A féladag ételek költsége a teljes ár 75%-a.

Az árak forintban értendők, és tartalmazzák az áfa-t.